

Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neder 4, 6235 Reith im Alpbachtal

www.eggenhof.at

Kiachl

Zutaten:

ca. 50 dag Mehl
1 TL Salz
2 kleine Eier
3 dag Butter
ca. ¼ l warme Milch
je nach Geschmack Anis
3 dag Germ
etwas Zucker
eventuell 2 EL Rum
Butterschmalz zum Herausbacken

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Grube machen, am Rand salzen und darin ein Dampfl zubereiten (Germ + 1 TL Zucker + lauwarme Milch). Die Schüssel zudecken und das Dampfl an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Hernach Anis, die Eier, zerlassene Butter, eventuell Rum und lauwarme Milch dazugeben. Dann alles zu einem mittelfestem Teig verarbeiten und gut abschlagen bis er schön geschmeidig ist. Zuletzt schlägt man noch ca. 1 TL zerlassene Butter ein. Die Schüssel gut zudecken und den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Danach mit einem Löffel Teigstücke herausstechen und auf einem Brett Kugeln formen, diese dann zugedeckt gehen lassen. Das Butterschmalz inzwischen heiß werden lassen. Nun die Kiachl auseinander ziehen. In der Mitte soll der Kiachl schön dünn sein, am Rand soll er rundherum gleich dick bleiben.

Dann mit der oberen Seite nach unten in das heiße Fett geben. Wenn die Unterseite goldgelb ist, umdrehen und fertig backen.

Tipp:

- Milch aufkochen und dann auskühlen lassen (lauwarm)
- Rum gibt man dazu, damit die Kiachl beim Herausbacken nicht zu viel Fett anziehen.

Kiachl können auf verschiedene Arten serviert werden:

z. B. mit Bohnen- oder Gerstlsuppe, Sauerkraut, verschiedenen Kompotten oder Preiselbeeren.

Gutes Gelingen!!!